

UNIFERM KornPur

Vormischung zur Herstellung von korn- und saatenreichen Gebäcken

Puren Genuss bieten die Brote, die mit UNIFERM KornPur gebacken werden. Die Basismischung enthält bereits eine Auswahl hochwertiger, ballaststoffreicher Zutaten wie Hafer, Dinkel, Goldleinsamen, Flohsamen und die heimische Leguminose „Ackerbohne“. Sie wertet das kernige Brot mit wertvollem pflanzlichen Protein auf.

Rezepturen mit verschiedenen Versäuerungsansätzen (Apfelessig oder Sauerteig) stehen zur Auswahl.

Individuell für Kornpuristen abgestimmt: Kreieren Sie Ihr eigenes pures Brotangebot mit weiteren Ölsaaten oder Getreidekörnern Ihrer Wahl.

Zugabe-Empfehlung: 65 % Mix + 35 % Ölsaaten (laut Grundrezept)



- **Purer Gebäckgenuss** – hochwertige „Korn an Korn“-Struktur
- **Mit regionaler Zutat Ackerbohne** – hochwertige Leguminose aus heimischem Lande
- **Ohne Mehl** – entsprechend den Ernährungsanforderungen vieler Verbraucher
- **Vegan** – für den bewussten Verzicht auf tierische Erzeugnisse
- **Ausgewählte Getreideerzeugnisse** – es wird ausschließlich mit Hafer und Dinkel gearbeitet
- **Vielfältige Variationsmöglichkeiten** – durch freie Wahl der Ölsaaten
- **Als Grundteig mit weiteren Zutaten kombinierbar** – für besondere und innovative Gebäckideen
- **Proteinquelle** – durch natürliche und hochwertige Eiweißquellen, wie z. B. aus der Ackerbohne
- **Hoher Ballaststoffgehalt** – durch viele Saaten und Flohsamenschalen
- **Gebäcke mit und ohne Hefe möglich** – je nach gewünschter Gebäckform und -lockerung

Ackerbohne



Hafer



Dinkel



Ölsaaten



ohne Mehl



Vegan



PURES WISSEN:
Ist Hefe vegan oder vegetarisch?

Hefe ist ein Pilz und damit weder tierischer, noch pflanzlicher Herkunft. Im Rahmen einer vegetarischen oder veganen Ernährung kann Hefe daher verwendet werden.



Sie haben die Wahl:

- Mit Hefe kernig locker
- Ohne Hefe kernig kompakt

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de

Best.-Nr.: 8934102 04/21 UM



KONZEPT



Pures Korn -
mit der Kraft
der Ackerbohne

UNIFERM

KornPur

Vormischung zur Herstellung von korn- und saatenreichen Gebäcken



KornPur – Setzen Sie jetzt neue Impulse in Ihrem Brotsortiment!

Natürlich KornPur: Volles Korn für reinen Geschmack

Pur kommt von Purismus, der Kunst des Weglassens, ohne zu verzichten. Immer mehr Menschen folgen einem puristischen Ernährungstrend. Weniger ist mehr, lautet die Philosophie, bei der naturbelassene Zutaten die Basis für einen vollkommenen und reinen Genuss schaffen.

Backen Sie mit **UNIFERM KornPur** Brote mit ausgewählten kornstarken Clean Label-Zutaten. Mit der heimischen Ackerbohne werten Sie die kornreichen Gebäcke ernährungsphysiologisch auf. Nebenbei wirkt sich der Anbau der Ackerbohne nachhaltig auf die Qualität der landwirtschaftlich genutzten Böden aus.



AUSLOBUNG

- Ohne Mehl
- Proteinquelle
- Hoher Ballaststoffgehalt
- Vegan

Pure Genussvorteile

- **Kornreiche Krume**
Stechen Sie heraus mit einer ansprechend saftigen Korn-an-Korn-Krume.
- **Purer Geschmack**
Getreide und Saaten bringen ein authentisches Geschmacksprofil.
- **Lange Frischhaltung**
Dank Saftigkeit aus den vollen Körnern bleiben KornPur-Brote besonders lange frisch.
- **Besonders wertvoll durch die Ackerbohne**
Die heimische Ackerbohne verleiht dem Brot den feinnussigen Charakter und erhöht den Proteinanteil.



Hafer



Dinkel



Goldleinsamen



Flohsamen



Ackerbohne

Unser KornPur

Rezept für 35 Stück

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1305

● Aus folgenden Zutaten einen Teig herstellen.

| | | |
|------------------|--------------------------|----------|
| Brotteig: | UNIFERM KornPur | 6,500 kg |
| | Sonnenblumenkerne | 2,000 kg |
| | Kürbiskerne | 1,000 kg |
| | Leinsamen | 0,500 kg |
| | Zuckerrübensirup | 0,750 kg |
| | Apfelessig | 0,600 kg |
| | UNIFERM Back-Hefe | 0,100 kg |
| | Wasser, ca. | 7,500 kg |

GESAMT: 18,950 kg

Dekor: Kürbiskerne 1,600 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,520 kg Teigstücken abwägen und mit nassen Händen rundwirken.
- Die runden Teigstücke in Kürbiskerne wälzen und in gefettete Backformen (12 x 9 x 9 cm) legen und leicht andrücken.
- Die Backformen mit etwas Schwaden direkt in den Ofen schieben und die Brote gut ausbacken.
- Je nach Größe und Ofentyp beträgt die Backzeit 70 bis 80 Minuten (Kerntemperatur 97 °C).

BACKTECHNIK

| | |
|-------------------------|--|
| Knetzeit: | 5 bis 10 Min. langsam |
| Teigtemperatur: | ca. 28 °C |
| Teigruhe/Quellzeit: | mind. 15 Min. |
| Teigeinwaage pro Stück: | 0,520 kg |
| Dekor: | Kürbiskerne (ca. 0,045 kg je Brot) |
| Endgare: | ohne |
| Backzeit: | ca. 70 Min. Stikkenofen ca. 80 Min. Etagenofen |
| Backtemperatur: | Etagenofen: 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) Stikkenofen: 190 °C (= 45 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 170 °C |
| Kerntemperatur: | 97 °C |

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO 100 g

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energie | 1295 kJ/309 kcal |
| Fett | 15,4 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 2,5 g |
| Kohlenhydrate | 26 g |
| davon Zucker | 4,4 g |
| Ballaststoffe | 7,3 g |
| Eiweiß | 13,3 g |
| Salz | 1,4 g |